

GASTRO

# Los 30 restaurantes con más lista de espera de España en 2019

MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

22 JUL. 2019 - 09:20

Puesto	Restaurante	Reserva 2019 *	Reserva 2018 *	Chef	Localidad	Contacto
1	EL CELLER DE CAN ROCA	11 MESES	11 MESES	HERMANOS ROCA	GERONA	972 222 157
2	ASADOR ETXEBARRI	6 MESES	2 MESES	VÍCTOR ARGUINZONIZ	ATXONDO (VIZCAYA)	94 658 30 42
3	DISFRUTAR	4 MESES Y DOS SEMANAS	5 MESES	ORIOI CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS	BARCELONA	93 348 68 96
4	DSTAGE	4 MESES	4 MESES	DIEGO GUERRERO	MADRID	WWW.DSTAGECONCEPT.COM
5	DIVERXO	3 MESES	8 MESES Y 3 SEMANAS	DAVID MUÑOZ	MADRID	91 570 07 66
6	KIRO SUSHI	2 MESES Y DOS SEMANAS	7 MESES	FÉLIX JIMÉNEZ	LOGROÑO	941 12 31 45
7	LASARTE	2 MESES Y DOS SEMANAS	6 SEMANAS	PAOLO CASAGRANDE / MARTÍN BERASATEGUI	BARCELONA	93 445 32 42
8	ESTIMAR	2 MESES Y 1 SEMANA	5 SEMANAS	RAFA ZAFRA	BARCELONA	93 268 91 97
9	LA BOSCANIA	2 MESES Y 1 SEMANA	4 MESES	JOEL CASTANYÉ	BELLVÍS (LÉRIDA)	973 56 55 75
10	ENIGMA	2 MESES	3 SEMANAS	ALBERT ADRIÀ / OLIVER PEÑA	BARCELONA	WWW.ENIGMACONCEPTES
11	IKARO	2 MESES		CAROLINA SÁNCHEZ / IÑAKI MURÚA	LOGROÑO	941 571 61 4
12	SACHA	2 MESES		SACHA HORMAECHEA	MADRID	91 345 59 52
13	TICKETS	2 MESES	2 MESES	ALBERT ADRIÀ	BARCELONA	WWW.TICKETSBAR.ES
14	CULLER DE PAU	7 SEMANAS	6 SEMANAS	JAVIER OLLEROS	O GROVE (PONTEVEDRA)	986 73 22 75
15	ABAC	6 SEMANAS	2 MESES	JORDI CRUZ	BARCELONA	93 319 66 00
16	COMPARTIR	1 MES	5 SEMANAS	ORIOI CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS	CADAQUES (GERONA)	972 25 84 82
17	ARZAK	3 SEMANAS	4 MESES	JUANMARI Y ELENA ARZAK	SAN SEBASTIÁN	94 327 84 65
18	LA TERRAZA DEL CASINO	3 SEMANAS	1 SEMANA	PACO RONCERO	MADRID	91 532 12 75
19	MARTÍN BERASATEGUI	3 SEMANAS	3 SEMANAS	MARTÍN BERASATEGUI	LASARTE (GUIPÚZCOA)	943 366 471
20	MUGARITZ	3 SEMANAS	3 SEMANAS	ANDONI LUIS ADURIZ	RENTERIA (GUIPÚZCOA)	943 522 455
21	CASTELL PERALADA	1 MES	3 SEMANAS	XAVIER XAGRISTÁ	PERALADA (GERONA)	972 538 125
22	CEBO	1 MES	2 MESES Y 3 SEMANAS	ALIRELIO MORALES	MADRID	91 787 77 80
23	DINS SANTI TALURA**	1 MES	3 SEMANAS	SANTI TALURA	PALMA DE MALLORCA	656 738 21 4
24	EMEBE GARROTE	1 MES		MARTÍN BERASATEGUI	SAN SEBASTIÁN	943 227 971
25	AMELIA BY PAU LO AIRALDO	3 SEMANAS		PAU LO AIRALDO	SAN SEBASTIÁN	943 845 647
26	COQUE	3 SEMANAS	2 MESES Y 2 SEMANAS	MARIO SANDOVAL	MADRID	91 604 02 02
27	COCINA HERMANOS TORRE	3 SEMANAS		SERGIO Y JAVIER TORRES	BARCELONA	93 410 00 20
28	ELKANO	3 SEMANAS		AITOR ARREGUI / PABLO VICARI	GUETARIA (GUIPÚZCOA)	943 491 228
29	ZARANDA	3 SEMANAS	3 SEMANAS	FERNANDO PÉREZ ARELLANO	CALVIÀ (MALLORCA)	971 138 620
30	ZUBEROA	3 SEMANAS	3 SEMANAS	HILARIO ARBELAITZ	SAN SEBASTIÁN	943 491 228

## Los 35 restaurantes con más lista de espera de España en 2018

## Mirazur, mejor restaurante del mundo, y el español Etxebarri, tercero de la lista 50 Best 2019

El "ranking" FS de restaurantes con más lista de espera llega a su décima edición con dos líderes indiscutibles: El Celler de Can Roca y Etxebarri. La última vez que el asador vasco abrió reservas las agotó en tres minutos.

Una doble casi evidencia marca el ranking de listas de espera elaborado anualmente por FS, que, en 2019, cumple su décima edición: El Celler de Can Roca y Etxebarri son las dos mesas más ambicionadas del mercado español mientras, en general, los restaurantes han ido estando menos llenos año a año. Se confirma una tendencia observada ya en 2018: el comensal solo parece dispuesto a aguardar meses por unos pocos espacios de alta cocina, mientras existe un riesgo de sobreoferta.

Como en años anteriores, el ranking se basa en responder una pregunta: ¿cuánto tiempo hay que esperar por una mesa para dos un sábado noche? FS resuelve la cuestión a través del sistema online del restaurante, vía telefónica (llamadas anónimas) o mix de ambas comprobaciones. El resultado es una clasificación de 30 que surge de comprobar más de un centenar de restaurantes. Entre ellos están los 13 españoles entre los 120 primeros de *The World's 50 Best Restaurants* (cuya edición 2019 se presentó el 25 de junio); las 26 nuevas estrellas Michelin de 2019; todos los triestrellados y biestrellados; algunos con una, y una selección de locales abiertos recientemente.

El Celler de Can Roca sigue siendo la mesa más demandada. Su sistema de reservas permite optar con 11 meses de antelación: lleva directamente a junio de 2020, ya completo. El 1 de agosto a las 0.00 horas, abre plazas para julio de 2020; suelen agotarse en 10 minutos. Sigue identificado como líder mundial (lo fue en 2013 y 2015), puesto vitalicio desde 2019 en Best of the Best, una especie de hall of fame o salón de la fama de ex números uno que, al pasar a esta categoría, ya no compiten en 50 Best. Le sigue Asador Etxebarri, sometido a un indudable efecto 50 Best: una semana después de erigirse como tercero del mundo, la parrilla de Víctor Arguinzoniz abrió reservas online a las 16.00 horas del 1 de julio para plazas de septiembre a

diciembre: a las 16.03 no quedaba ninguna mesa, ni siquiera entre semana. ¿Próxima oportunidad? El 1 de noviembre a las 16.00 para mesas de enero a abril de 2020; el 1 de marzo, para plazas de mayo a julio. Y así sucesivamente. Los dos restaurantes descansan en verano: El Celler, del 11 al 26 de agosto; y Etxebarri, todo agosto. Pero ni restando esos días variaría su dominio en el ranking.

En tercera posición está Disfrutar, de Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, noveno del mundo. Si el año pasado abría reservas con cinco meses de antelación, ahora lo hace con 180 días. En el momento de elaborar este ranking, el sistema estaba abierto hasta finales de diciembre, con el 8 de noviembre como primera fecha en la que hay mesa. Con cuatro meses y dos semanas de plazo, cierra el sábado, por lo que se toma como referencia el viernes noche.

DSTAgE, doble estrella de Diego Guerrero en Madrid, fija en cuatro meses la antelación con la que abre reservas; en viernes noche (cierra en sábado), no hay disponibilidad para dos comensales en esos 120 días. Pero sí existen mesas para tres personas en noches de viernes como 23 de agosto, 27 de septiembre o 25 de octubre. Y entre semana, hay huecos libres. El triestrellado DiverXO, también en la capital, recorta plazo de ocho meses y tres semanas a tres meses por una razón: su sistema de reservas solo está abierto hasta el 28 de septiembre, lleno absolutamente todos los días para cualquier tamaño de mesa. De nuevo, hay que tener en cuenta cierres de vacaciones: del 29 de julio al 16 de agosto en DSTAgE y del 6 al 27 de agosto en DiverXO.

De Madrid a Logroño

---

Con una barra de 10 plazas, Kiro Sushi ha estrenado en 2019 sistema online: cada tres meses abre reservas para los tres meses siguientes (en septiembre, para octubre, noviembre y diciembre). El espacio japonés de Félix Jiménez en Logroño ha pasado de siete meses a dos meses y dos semanas para conseguir dos asientos en su barra (queda algún taburete suelto el 31 de agosto y el 7 de septiembre).

En la matriz de Martín Berasategui en Lasarte (Guipúzcoa) hay disponibilidad con tres semanas de antelación, mientras su sede también con triple estrella en Barcelona (llamada Lasarte) no tiene hueco hasta la noche del 14 de septiembre: dos meses y dos semanas frente a seis semanas hace un año, pero, ojo, cierra por vacaciones del 18 de agosto al 11 de septiembre.

Sin salir de la ciudad condal Estimar acumula nueve semanas (hay que descontar que cierra por vacaciones del 6 al 24 de agosto). Y desde el Paralelo, ElBarri lo deja claro en su web: "No hay disponibilidad en Tickets Bar para dos personas en los próximos 60 días". Es el mismo plazo que en 2018 en el negocio de Albert Adrià, número 20 mundial, fijado como límite máximo para reservar también en Enigma. Empatán con el imbatible Sacha, en Madrid.

Hay que hacer matizaciones en varios negocios vascos. Por "recientes cancelaciones", Arzak (número 53 del mundo) tiene una mesa suelta el 27 de julio (tres semanas desde nuestra llamada), 3 de agosto y 19 de octubre, pero ya no habría hasta pasadas sus vacaciones del 3 al 27 de noviembre (ampliadas este año por reforma). En Mugaritz (séptimo del mundo), hay dos sillas disponibles el 27 de julio, pero su siguiente fecha es 21 de septiembre. Es decir, el plazo matemático equivale, a veces, a una desahogada disponibilidad y otras a mesas puntuales o casuales.

Elkano, que se estrena en el puesto 30 de 50 Best, está aparentemente lleno durante meses vía online, pero en realidad, solo ofrece a través de su web cinco mesas por servicio (pensando en clientela internacional); el resto se reserva telefónicamente, con mesa en tres semanas en sábado noche.

Pero no todas las estrellas, ni 50 Best recogen igual los frutos en forma de mesas llenas. Es posible reservar con una semana en el triestrellado y número 81 en 50 Best Quique Dacosta Restaurante (dos semanas en Llista Negra, su sede en Valencia), Aponiente (triestrellado y puesto 94), Azurmendi (tres estrellas y número 14), Nerua Guggenheim (número 32), el triple estrella Akelarre, los biestrellados Ramon Freixa, Casa Marcial y El Portal de Echaurren o estrellas como Punto MX, Solla o Montia.

De las 26 nuevas estrellas de 2019, Íkaro tiene la mayor lista de espera (dos meses); EmeBe Garrote, de Berasategui, un mes; Cocina Hermanos Torres, tres semanas; y el biestrellado Ricard Camarena y los estrella Bagá, Atelier Etxanobe, Molino de Alcuneza, Pablo o Cancook, dos. En el biestrellado Molino de Urdániz y novedades como La Tasquería, Eneko Bilbao, Clos, Yugo The Bunker, La Barra de Carles Abellan, Orobianco, Beat, El Xato, Trivio, Pablo, A Tafona by Lucía Freitas o Lú Cocina y Alma, hay mesa con menos de una semana. Corral de la Morería, cerrado en verano "por periodo de creatividad", abre reservas para su gastronómico de ocho plazas en septiembre.

¿Y el resto del mercado? Aarde, lo nuevo de Sandro Silva y Marta Seco, abrió en mayo con extensa lista de espera, pero ahora es posible cenar en sábado, a las 20.00 h y 23.00 h; para las 21.00 h o las 22.00 h toca esperar hasta finales de agosto. Hasta el 14 de septiembre habría que aguardar en ese horario en Amazónico, donde a las 20.00 h o 23.00 h sí hay plazas. En el

resto del grupo (como El Paraguas o Tenconten) hay disponibilidad en sábado noche a alguna hora.

En Madrid, en BiBo, La Bien Aparecida, Luma, Carbón Negro, Umo y varios restaurantes del grupo Larrumba como Habanera, hay mesa, igual que en Marea Alta, Lomo Alto o el nuevo Aürt, en Barcelona.

Lista de espera 2017

1. [El Celler de Can Roca](#). Hermanos Roca. Gerona (Tel: 972 222 157). 11 meses.
2. [Asador Etxebarri](#). Víctor Arguinzoniz. Atxondo Vizcaya (Tel: 946 58 30 42). 2 meses.
3. [Disfrutar](#). Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Barcelona (tel: 93 348 68 96). 5 meses.
4. [DSTAGE](#). Diego Guerrero. Madrid (tel: 917 02 15 86). 4 meses.
5. [DiverXO](#). David Muñoz. Madrid (Tel: 91 570 07 66). 8 meses y 3 semanas.
6. [Kiro Sushi](#). Félix Jiménez. Logroño (tel: 941 12 31 45). 7 meses.
7. [Lasarte](#). Paolo Casagrande / Martín Berasategui. Barcelona (Tel: 93 445 32 42). 6 semanas.
8. [Estimar](#). Rafa Zafra. Barcelona (Tel: 93 268 91 97). 5 semanas.
9. [La Boscana](#). Joel Castanyé. Bellvís, Lérida (tel: 973 56 55 75). 4 meses.

10. [Enigma](http://www.enigmaconcept.es). Albert Adrià y Oliver Peña. Barcelona. [www.enigmaconcept.es](http://www.enigmaconcept.es). 2 meses.
11. [Íkaro](#). Carolina Sánchez e Iñaki Murúa. Logroño. 941 571 614. 2 meses.
12. [Sacha](#). Sacha Hormaechea. Madrid.91 345 59 52. 2 meses.
13. [Tickets](#). Albert Adrià. Barcelona (Tel: 932 92 42 52) . 2 meses.
14. [Culler de Pau](#). Javier Olleros. O Grove, Pontevedra (Tel: 986 73 22 75). 6 semanas.
15. [Àbac](#). Jordi Cruz. Barcelona (Tel: 93 319 66 00). 2 meses.
16. [Compartir](#). Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Cadaqués, Gerona (Tel: 972 25 84 82). 5 semanas.
17. [Arzak](#). Juan Mari y Elena Arzak. San Sebastián (tel: 94 327 84 65). 4 meses.
18. [La Terraza del Casino](#). Paco Roncero. Madrid. 91 432 12 75. 3 semanas.
19. [Martín Berasategui](#). Martín Berasategui. Lasarte, Guipúzcoa (Tel: 943 366 471). 3 semanas.
20. [Mugaritz](#). Andoni Luis Adúriz. Rentería, Guipúzcoa (Tel: 94 352 24 55). 3 semanas.
21. [Castell Peralada](#). Xavier Xagristà. Peralada, Gerona (Tel: 972 53 81 25). 3 semanas.
22. [Cebo](#). Aurelio Morales. Madrid (Tel: 91 787 77 80). 2 meses y 3 semanas.

23. [Dins Santi Taura](#). Santi Taura. Palma de Mallorca (Tel: 656 738 214). 3 semanas.
24. [Emebe Garrote](#). Martín Berasategui. San Sebastián. 943 227 971. 1 mes
25. [Amelia by Paulo Airaudó](#). San Sebastián. 943. 845 647. 3 semanas
26. [Coque](#). Mario Sandoval. Madrid (Tel: 916 04 02 02). 2 meses y 2 semanas
27. [Cocina Hermanos Torres](#). Sergio y Javier Torres. Barcelona. 93 410 00 20. 3 semanas.
28. [Elkano](#). Aitor Arregui y Pablo Vicari. Guetaria (Guipúzcoa). 943 491 228. 3 semanas.
29. [Zaranda](#). Fernando Pérez Arellano. Calvià, Mallorca (Tel: 971 138 620). 3 semanas.
30. [Zuberoa](#). Hilario Arbelatitz. San Sebastián (Tel: 943 491 228). 3 semanas.

### Tres nombres que destacan

---

Aunque haya un desigual impacto derivado de la obtención de premios y reconocimientos sobre la demanda de mesas en espacios de alta cocina, muchos de los restaurantes que más destacan en nuestro "ranking" anual de listas de espera apoyan su llenazo en premios como "50 Best" o una estrella Michelin.





## Etxebarri

La parrilla del antimediatóico Víctor Arguinzoniz (carta y menú degustación por 180 euros) pasa del puesto 17 al segundo del "ranking" de FS: cuatro meses en 2017, dos en 2018 y seis en 2019, plazos fijados cada año por su sistema de reservas. Este año ha habido un plus que evidencia su atractivo: es el tercer mejor restaurante del mundo en "50 Best" (en 2018 era décimo).



## Disfrutar

Otro de los éxitos en "50 Best": la sede de alta cocina en Barcelona de Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas (durante años jefes de cocina de elBulli) se ha colado en el "top 10", en noveno lugar. Funciona con menús por 150 y 190 euros. En el "ranking" FS de listas de espera es tercero con cuatro meses y dos semanas. En Compartir, su sede en Cadaqués, el plazo es de un mes.



## Íkaro

La ecuatoriana Carolina Sánchez y el vasco Iñaki Murúa se conocieron estudiando en Basque Culinary Center. En 2017 abrieron Íkaro, en Logroño. Es la nueva estrella Michelin concedida en 2019 más llena: dos meses, si bien hay que tener en cuenta que cierra por vacaciones del 24 de julio al 11 agosto. Su oferta suma carta y menús por 39, 52 y 66 euros.